

VORSPEISEN / SUPPEN

Blattsalat Feuilles de salades de saison	9
Salade à la niçoise (MSC-Thunfisch) Salade à la niçoise	19 / 27
Panierte Kalbsmilkenbraten mit Sauce Tartar Frühlingssalatbouquet Escalopes de ris de veau panées, sauce tartare	22 / 29
Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln Asperges et sa sauce hollandaise, pommes nature	24 / 33
Beefsteak Tatar – «Le classic» – mit Toast oder Pommes frites Beefsteak tartare – avec des toasts ou pommes frites	25 / 34
Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig und Linsensalat Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	19
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	34
Raymond's Spargelcremesuppe – ein Traum Soupe à la crème d'asperges de Raymond – un rêve	14
Kraftbrühe mit Mark Consommé à la moëlle	15

«TAGESPEZIALITÄT»

Freuen Sie sich auf die mündlichen Empfehlungen...

Brasserie Ratskeller

Gerechtigkeitsgasse 81, 3011 Bern
+41 31 311 17 71, info@brasserie-ratskeller.ch
www.brasserie-ratskeller.ch

Dienstag bis Freitag

Brasserie offen von 11.30 – 23.00 h
Küche: 11.45 – 13.45 h / 18.00 – 21.30 h

Samstag

Brasserie offen von 11.30 – 23.00 h
Küche: 11.45 – 21.30 h

«TAKE – AWAY»

**Bestellen und selber abholen,
oder Bequem über Eat.ch liefern
lassen!**

HAUPTGERICHTE

Burgunder Schnecken «Café de Paris» Escargots à la bourgogne « Café de Paris » Vorspeise : 6 Stück Hauptgericht : 12 Stück mit kleiner Port. Pommes frites	18 / 32
Baby-Lotte auf Tomaten-Erbсен-Risotto Lotte entière sur risotto aux tomates et aux petits pois	45
Gebratene Alpen-Eglifilets nach Müllerin Art Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis Filets de perche alpine de Rarogne, VS, sautés au beurre Epinards en branche Pommes nature ou du riz	37 / 42
Echter Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat Escalope de veau viennoise Salade de pommes de terre avec concombres	49
«Dämpfte Uhu» – Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce, Butterrösti Emincé de veau étuvé, sauce au citron et au persil Roesti au beurre	39 / 46
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes, roesti au beurre	35 / 40
Kalbsnieren mit Djionsenf-Cognacsauce Butterrösti Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde et au Cognac Roesti au beurre	29 / 34
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	49
Rindsfilet-Tournedos mit Sauce Béarnaise Frühlingkartoffeln, Gemüse garnitur Tournedos de filet de boeuf, Sauce béarnaise Pommes nouvelles sautées, garniture de légumes	54
«Coq au vin» – Unser Klassiker Kartoffelstock Coq au vin avec purée de pomme de terre	37
St. Galler-Kinderfest-Bratwurst (230 g) Metzgerei Schmid, St. Gallen Butterrösti + Zwiebelsauce / + Sauce à l'oignons XXL-saucisse de veau rôtie de la Boucherie Schmid, SG Roesti au beurre	27 / +2
Geschmorte Kalbsbacke mit Balsamicojus Kartoffelstock, Gemüse garnitur Joue de veau braisée au jus balsamique Purée de pommes de terre, garniture de légumes	39

VEGETARISCH

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, und Linsensalat Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	28
Spargel-Risotto «Printanière» mit frischen Morcheln und Frühlingzwiebeln Risotto aux asperges, aux morilles fraîches et oignons de printemps	35

ABENDMENU

Spargel-Weissweinsrisotto

«Boeuf Stroganov»
Bratkartoffeln

Süsser Griess-Auflauf

**

*

Menu complet 55

nur Hauptgang 40

DESSERTS / ENTREMETS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster Zubereitungszeit ca. 20 – 25 Min.	18
Palatschinken mit Aprikosenkonfitüre gefüllt Crêpes autrichiennes à la confiture d'abricots	14
Warmes Schokoladeküchlein mit Vanilleeis Moelleux au chocolat, glace à la vanille	12
Süsser Griess-Auflauf mit Apfel und Vanille Petite casserole de semoule sucrée aux pommes et à la vanille	14
Kleine, süsse Verführungen im Shotglas Dessert dans petit verre, voyez à la vitrine de Pâtisserie	ab 6

VINS DE TABLE

Weiss : Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.00
Rot: Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz		
Yvorne 2019	7.80	50.00
Appellation D’Origine Contrôlée Chablis		
Schafiser Chardonnay	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		
Österreich		
Sauvignon blanc Steirische Klassik	9.60	62.00
QWt Südsteiermark, Erich & Walter Polz, 2017 Sauvignon blanc		
Argentinien		
Torrontés Crios	8.50	56.00
Salta, Susana Wines, 2019 Torrontés		

ROSE

Oeil de Perdrix AOC 2018	8.40	55.00
Château d’Auvèrner/ NE Pinot Noir		

ROT

Schweiz		
Schafiser Pinot Noir Barrique 2017	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		
Château Lichten 2017	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge		
Frankreich		
Pommard AC 2018	12.30	78.00
Remoissenet Père et Fils Beaunes, Pinot Noir		
Languedoc 2016	8.50	56.00
Terra Patres, IGP Alma Celsius, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		

Italien		
Anforti	9.20	59.00
IGT, Paolo Conterno, 2016 Merlot, Sangiovese		
Österreich		
Sankt Laurent	8.60	58.00
QWt Carnuntum, Weingut Trapl, 2013 Sankt Laurent		

SCHAUMWEINE

Prosecco dry «Paladin»	9.50	58.00
Prosecco Rosé brut millesimato «Paladin»	11.00	67.00
Champagne André Clouet brut	0.375 / 0.75	48.00 95.00
Philipponnat Rosé AOC		98.00
Dom Pérignon Brut AOC		280.00

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz		
Dézaley AOC 2016		62.00
Baur au Lac Vins, J. & M. Dizerens, VD Chasselas		
Ronco Bain		64.00
DOC Ticino, Brivio, 2019 Sauvignon blanc		

Frankreich

Meursault Maurice Chevalier	0.75l	118.00
Meursault Maurice Chevalier	0.375l	70.00
AC Meursault, Remoissenet, 2018 Chardonnay		

Italien

Pinot Grigio « attimo » DOC 2018		53.00
Paladin, Veneto		

ROT

Schweiz		
Dogaia DOC 2015		68.00
Guido Brivio, TI		
Fläscher Pinot Noir 2018		58.00
Hansruedi Adank, GR		

Frankreich

Gevrey-Chambertin 2018		88.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir		
Château Paveil-de-Luze AC 2014 Margaux		66.00
Château Paveil-de-Luze AC 2015 Margaux	0.375	42.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
Château Lynch-Bages AC 2011		210.00
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Château Gruaud-Larose 2014		130.00
Grand Cru Classé Cabernet S., Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot		
Château Canon-La-Gaffelière AC 2015		135.00
Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

Italien

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2015		75.00
R. & M. Bianco, Nebbiolo		
Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2015		97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo		
Anforti		59.00
IGT, Paolo Conterno, 2016 Merlot, Sangiovese		

Spanien

Olivares Crianza		58.00
Jumilla DOP, Olivares, 2016 Monastrell		
Les Terrasses		78.00
DOCa Priorat, Álvaro Palacios, 2017 Garnacha, Carignan		

APERITIVES

	cl	Vol.%
Tages-Apéro, lassen Sie sich überraschen		12.00
Negroni		14.00
Blanc Cassis	10	7.00
Gespritzter Weisswein	15	7.00
Kir Royal	10	16.00
Aperol Spritz		11 11.00
Giselle		16 11.00
Hugo		11.00
Martini bianco / rosso / dry	4	45 6.50
Campari	4	23 6.50
Cynar	4	16,5 6.50
Suze	4	20 6.50
Pastis 51, Henri Bardouin	2	45 6.00
Averna	4	29 6.00
Porto Dine White, Graham’s	5	19 6.00
Porto Tawny 20J., Graham’s	5	20 12.00
Sherry Manzanilla Classic Dry	5	15 8.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15 6.00

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Seedlip Garden 108	5	8.00
Sanbitter	10	6.00
Chinotto	10	6.00
Tomatensaft	20	5.50

BIER

Bier vom Fass		
Gurten, Bären Gold	20 / 30 / 50	3.90 / 4.80 / 8.20
Flaschenbiere		
Grimbergen Blonde, Belgien	25	6.50
Felsenau, Berner Müntschi	33	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33	5.20

KAFFEE / TEE

Kaffee crème, Espresso, koffeinfreier Kaffee, Espr.		4.60
Doppelter Espresso		7.50
Ristretto		4.60
Milchkaffee		5.20
Cappuccino		5.50
Kaffee Melange		6.00
Espresso Coretto		7.00
French coffee / Irish coffee		8.00
Diverse Tees (Twinings)		5.00

MINERALWASSER

Rhätzünser	40 / 80	5.00 / 8.50
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 / 80	5.00 / 8.50
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Ramseier Apfelschorle	33	5.00
Schweppes Tonic/B.Lemon/Ginger A.	22	5.00
Rivella Rot, Blau	33	5.00
Sinalco	33	5.00
Rhätzünser Citro, Eistee offen	30	4.50
Kindersirup	30	1.50
Tafelwasser en carafe	1	2.00